

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии  
переработки продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического  
совета университета  
(протокол от 23 апреля 2025 г. № 08)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
\_\_\_\_\_ Р.А. Чмир  
«23» апреля 2025 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА НОВЫЕ ВИДЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

Направленность (профиль) - Технология продуктов функционального и  
профилактического питания

Квалификация - магистр

Мичуринск – 2025 г.

### **1. Цели освоения дисциплины (модуля)**

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- подготовка специалистов, обладающих научно-практическими знаниями в области стандартизации и разработки нормативно-технических документов.
- освоение понятиями в области стандартизации, применения стандартов, ТУ, ТИ, необходимости и правилам разработки НТД на новые виды пищевой продукции общественного питания;
- освоение теоретическими знаниями и практическими навыками работы с нормативными документами общетехнической и отраслевой направленности.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н).

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Разработка нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.05.

При освоении дисциплины (модуля) «Технология продуктов профилактического питания» потребуются знания следующих дисциплин: «Современные методы исследований сырья и продукции питания», «Технология продуктов функционального питания», «Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании».

Знания, умения и навыки, полученные при изучении данной дисциплины, могут быть использованы обучающимися при освоении последующих дисциплин: «Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности», «Современные концепции здорового питания», «Управление качеством в сфере продуктов функционального и профилактического питания на принципах ИСО и ХАССП», «Основы проектирования продуктов питания функционального назначения», прохождении производственной технологической практики и производственной преддипломной практики, написании выпускной квалификационной работы.

### **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – Е/01.7)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – Е/01.7:

Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продукции общественного массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим пла-

ном развития производства продукции общественного питания общественного массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;

ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания.

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-2 ИД-1 <sub>УК-2</sub> – Анализирует поставленную цель и формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности	Не анализирует поставленную цель и не формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности	Удовлетворительно анализирует поставленную цель, но не формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности	Хорошо анализирует поставленную цель и хорошо формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности	Отлично анализирует поставленную цель и формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности
ИД-2 <sub>УК-2</sub> – Выбирает нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач	Не способен выбирать нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач	Не точно выбирает нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач	Адекватно выбирает нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач	Правильно выбирает нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач
ИД-3 <sub>УК-2</sub> – Владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта	Не владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта	Частично владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта	Хорошо владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта	Отлично владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта
ПК-1 ИД-1 <sub>ПК-1</sub> – Умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Не умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Частично умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Хорошо умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Отлично умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания
ИД-2 <sub>ПК-1</sub> – Знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Не знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Удовлетворительно знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Не в полном объеме знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	В полном объеме знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания

ИД-3 <sub>ПК-1</sub> – Владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Не владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Частично владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Хорошо владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Отлично владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания
---	---	---	---	--

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**Знать:**

- термины и определения в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- технологические схемы и процессы производства пищевой продукции общественного питания;
- методы оценки качества и безопасности пищевой продукции;
- принципы выбора методов и средств контроля качества и безопасности пищевой продукции;
- порядок государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований технических регламентов;
- систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

**Уметь:**

- работать с государственными стандартами, правилами стандартизации, регламентами;
- проводить расчеты рецептур, норм расхода сырья материалов, тары, пищевой ценности продукции;
- устанавливать показатели качества и безопасности для разрабатываемой продукции и выбирать средства измерений и контроля их;
- применять технологические инструкции и нормативы;
- применять законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации;
- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;
- устанавливать требования к документообороту на предприятии;
- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;
- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения;

**Владеть:**

- навыками работы и разработки НТД.
- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- навыками устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания;
- навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;
- навыками использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

- навыками осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению.

### 3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них универсальных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	УК-2	ПК-1	
Введение. Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения.	+	+	2
Закон «О техническом регулировании» в РФ. ТР ТС - технические регламенты на пищевую продукцию. Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции.	+	+	2
Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения. ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции»	+	+	2
Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды продукции общественного питания. Качество продукции и информация для потребителей	+	+	2

## 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 акад. часа.

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 1 семестр	по заочной форме обучения 1 курс
Общая трудоемкость дисциплины	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч.	32	16
Аудиторные занятия, в т.ч.	32	16
лекции	16	8
практические занятия	16	8
Самостоятельная работа, в т.ч.	40	52
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	24	34
подготовка к практическим занятиям и защите реферата	16	18
выполнение индивидуальных заданий	4	-
Контроль	-	4
Вид итогового контроля	зачет	зачет

### 4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Введение. Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения.	4	4	УК-2; ПК-1
2	ТР - технические регламенты на пищевую продукцию. Правовые основы разработки НТД на новые	4		УК-2; ПК-1

	виды продукции. Закон «О техническом регулировании» в РФ.			
3	ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения. Показатели качества и безопасности. ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции»	4		УК-2; ПК-1
4	Разработка нормативно-технических документов (НТД) на продукции общественного питания. Методы оценки уровня качества продукции. Качество продукции и информация для потребителей	4	4	УК-2; ПК-1
	ИТОГО	16	8	

### 4.3 Лабораторные работы – не предусмотрены.

### 4.4 Практические занятия

№	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	ТР - технические регламенты на пищевую продукцию. Работа с ТР. Закон «О техническом регулировании» в РФ.	4	2	УК-2; ПК-1
2	ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. Работа с документами.	4	2	УК-2; ПК-1
3	Показатели качества и безопасности. ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции». Работа с документами	4	2	УК-2; ПК-1
4	Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды продукции общественного питания. Работа с методическим пособием. Методы оценки уровня качества продукции. Работа с документами.	4	2	УК-2; ПК-1
	ИТОГО	16	8	

### 4.5 Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины (тема)	Вид самостоятельной работы	Объем, в акад. часах	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	10
	Подготовка к практическим занятиям и защите реферата	4	4
	Выполнение индивидуальных заданий	1	-
Раздел 2	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8
	Подготовка к практическим занятиям и защите реферата	4	4
	Выполнение индивидуальных заданий	1	-
Раздел 3	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8
	Подготовка к практическим занятиям и защите реферата	4	4
	Выполнение индивидуальных заданий	1	-

Раздел 4	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8
	Подготовка к практическим занятиям и защите реферата	4	6
	Выполнение индивидуальных заданий	1	-
ИТОГО		40	52

**Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):**

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Разработка нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания» для обучающихся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология продуктов функционального и профилактического питания, Мичуринск - 2025.

2. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Разработка нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания» для обучающихся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология продуктов функционального и профилактического питания, Мичуринск - 2025.

#### **4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения**

Обучающиеся заочной формы обучения выполняют одну контрольную работу, в которой должны быть рассмотрены 3 теоретических вопроса. Выбор следует осуществлять на основе номера Вашей зачетной книжки (можете выбрать 3 любые темы, оканчивающиеся на последнюю цифру шифра; например, если последняя цифра Вашего шифра 3, то следует написать два вопроса из следующих тем: 3, 13, 23 и т.д.).

Обучающиеся одной учебной группы не могут выбирать одинаковые вопросы контрольной работы.

Выбрав тему, обучающимся необходимо всесторонне познакомиться с источниками и литературой по выбранной теме, изложить в письменном виде основные положения, результаты своего исследования и сдать на проверку (рецензию) преподавателю правильно оформленную контрольную работу.

Каждая контрольная работа должна начинаться титульным листом, в котором указываются ведомственная подчиненность вуза, название университета, факультета, кафедры, фамилия и инициалы студента, номер темы, название темы, курс, направление подготовки, город.

Затем следует оглавление (план) с точным названием каждой главы, параграфа и указанием их страниц. Важными разделами письменной работы являются введение и заключение.

Во введении обосновывается тема контрольной работы, ее актуальность, либо с научной точки зрения (степень изученности проблемы, различные теории, дискуссии и т.п.), либо с современных позиций. Обозначается круг составляющих ее проблем, определяются цели, задачи работы, дается краткий обзор, и анализируются изученные источники и литература.

В заключении подводятся итоги работы, формулируются выводы, к которым автор пришел в результате проведенного исследования, делаются теоретические обобщения, практические рекомендации, обращается внимание на выполнение выдвинутых во введении задач и целей.

Введение и заключение должны быть осмыслением основной части работы, которая помимо почерпнутого из разных источников содержания, убедительной аргументации основных положений, обобщения фактического материала, обязательно должна включать

в себя собственное мнение и самостоятельные выводы студента, опирающиеся на приведенные факты.

### **Перечень теоретических вопросов контрольной работы**

1. Сущность и содержание стандартизации. Нормативно-технические документы.
2. Энергетическая ценность пищевой продукции, порядок расчета
3. Обязательное подтверждение соответствия продукции общественного питания
4. Виды стандартов
5. Категории НТД
6. Основные объекты стандартизации
7. Актуализация НТД
8. Добровольная сертификация продукции
9. Область стандартизации
10. Отраслевые НТД
11. Декларирование подтверждения соответствия продукции
12. Действующие стандарты на продукцию
13. Национальные стандарты РФ
14. Правила сертификации продукции растениеводства
15. Показатели безопасности пищевой продукции
16. Сертификационные испытания пищевой продукции
17. Методы определения показателей качества продукции
18. Нормативные документы и их классификация
19. Пищевая ценность продуктов питания
20. Порядок определения пищевой ценности продуктов питания
21. Информационные указатели стандартов
22. Правовые основы разработки НТД
23. Органы и службы стандартизации
24. Порядок разработки НТД для пищевой продукции
25. Какие специалисты разрабатывают ТИ и порядок разработки ТИ
26. Порядок разработки СТО
27. Анализ состояния производства при сертификации
28. Система качества на предприятии
29. Технические условия на продукцию
30. Сертификация фруктов и овощей и продуктов их переработки
31. Качество продукции: определение, понятия
32. Стандарты качества серии ИСО 9000
33. Контроль качества производства продукции
34. Сертификация плодов и овощей
35. Госнадзор за соблюдением стандартов
36. Правила сертификации консервов
37. Какие НТД по стандартизации имеют основополагающее значение
38. С какими международными организациями по качеству и стандартизации сотрудничает Россия
39. Сертификация серийно выпускаемой пищевой продукции: порядок, схемы, сроки
40. Особенности сертификации продукции для детского питания
41. Виды и категории действующих стандартов
42. Закон о техническом регулировании: новые положения об основополагающих НТД
43. Какие организации по стандартизации действуют в регионах и областях России
44. Подготовка экспертов по сертификации однородной конкретной продукции
45. Социологический метод определения качества продукции



46. Национальный орган по стандартизации в России, его функции, задачи и основные направления деятельности
47. Порядок разработки ТУ на новые виды продукции
48. Закон о техническом регулировании и сертификация продукции и услуг
49. Как подразделяется пищевая продукция по срокам годности. Привести примеры

#### **4.7 Содержание разделов дисциплины**

Введение. Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения в переработке сельскохозяйственного сырья. ГОСТ Р – Термины и определения.

ТР – технические регламенты на пищевую продукцию (соки, молочная, масложировая продукция и др.). ТР по безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции в Таможенном союзе.

Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции. Закон «О техническом регулировании» в РФ. Документы в области стандартизации.

ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения.

Показатели качества и безопасности. Санитарные правила и нормы ( 2.3.2. 1078), Нормы и требования ТР Таможенного союза.

Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды пищевой продукции. Разработка РЦ, НР, ТИ, СТО.

Методы оценки уровня качества продукции. Качество продукции и информация для потребителей – ГОСТ Р 53370. Информация для потребителей.

### **5. Образовательные технологии**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, сообщения, тестирование, собеседования.
Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям и тестированию) и интерактивной формы (выполнение индивидуальных и групповых исследовательских работ)

### **6. Оценочные средства дисциплины**

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие

теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

### **6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Разработка нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Введение. Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения.	УК-2; ПК-1	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к зачету	20 6 18
2	ТР – технические регламенты на пищевую продукцию. Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции. Закон «О техническом регулировании» в РФ.	УК-2; ПК-1	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к зачету	30 6 18
3	ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения. Показатели качества и безопасности. Санитарные правила и нормы (2.3.1078)	УК-2; ПК-1	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к зачету	20 6 16
4	Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды пищевой продукции. Методы оценки уровня качества продукции. Качество продукции и информация для потребителей - ГОСТ Р 53370.	УК-2; ПК-1	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к зачету	30 6 8

### **6.2 Вопросы к зачету**

1. Сущность и содержание стандартизации. Нормативно-технические документы. (УК-2, ПК-1)
2. Энергетическая ценность пищевой продукции, порядок расчета (УК-2, ПК-1)
3. Обязательное подтверждение соответствия продукции (УК-2, ПК-1)
4. Основой стандартизации являются (УК-2, ПК-1)
5. Виды стандартов (УК-2, ПК-1)
6. Категории НТД (УК-2, ПК-1)
7. Основные объекты стандартизации (УК-2, ПК-1)
8. Актуализация НТД (УК-2, ПК-1)
9. Добровольная сертификация продукции (УК-2, ПК-1)
10. Область стандартизации (УК-2, ПК-1)
11. Отраслевые НТД (УК-2, ПК-1)
12. Декларирование подтверждения соответствия продукции (УК-2, ПК-1)
13. Действующие стандарты на продукцию (УК-2, ПК-1)
14. Национальные стандарты РФ (УК-2, ПК-1)
15. Правила сертификации продукции растениеводства (УК-2, ПК-1)
16. Показатели безопасности пищевой продукции (УК-2, ПК-1)
17. Сертификационные испытания пищевой продукции (УК-2, ПК-1)
18. Методы определения показателей качества продукции (УК-2, ПК-1)
19. Нормативные документы и их классификация (УК-2, ПК-1)
20. Пищевая ценность продуктов питания (УК-2, ПК-1)
21. Порядок определения пищевой ценности продуктов питания (УК-2, ПК-1)

22. Информационные указатели стандартов (УК-2, ПК-1)
23. Правовые основы разработки НТД (УК-2, ПК-1)
24. Органы и службы стандартизации (УК-2, ПК-1)
25. Порядок разработки НТД для пищевой продукции (УК-2, ПК-1)
26. Какие специалисты разрабатывают ТИ и порядок разработки ТИ (УК-2, ПК-1)
27. Порядок разработки СТО (УК-2, ПК-1)
28. Анализ состояния производства при сертификации (УК-2, ПК-1)
29. Система качества на предприятии (УК-2, ПК-1)
30. Технические условия на продукцию (УК-2, ПК-1)
31. Сертификация фруктов и овощей и продуктов их переработки (УК-2, ПК-1)
32. Качество продукции: определение, понятия (УК-2, ПК-1)
33. Стандарты качества серии ИСО 9000 (УК-2, ПК-1)
34. Контроль качества производства продукции (УК-2, ПК-1)
35. Сертификация плодов и овощей (УК-2, ПК-1)
36. Госнадзор за соблюдением стандартов (УК-2, ПК-1)
37. Правила сертификации консервов (УК-2, ПК-1)
38. Какие НТД по стандартизации имеют основополагающее значение (УК-2, ПК-1)
39. С какими международными организациями по качеству и стандартизации сотрудничает Россия (УК-2, ПК-1)
40. Сертификация серийно выпускаемой пищевой продукции: порядок, схемы, сроки (УК-2, ПК-1)
41. Особенности сертификации продукции для детского питания (УК-2, ПК-1)
42. Виды и категории действующих стандартов (УК-2, ПК-1)
43. Закон о техническом регулировании: новые положения об основополагающих НТД (УК-2, ПК-1).
44. Какие организации по стандартизации действуют в регионах и областях России (УК-2, ПК-1).
45. Подготовка экспертов по сертификации однородной конкретной продукции (УК-2, ПК-1).
46. Социологический метод определения качества продукции (УК-2, ПК-1).
47. Национальный орган по стандартизации в России, его функции, задачи и основные направления деятельности (УК-2, ПК-1).
48. Порядок разработки ТУ на новые виды продукции (УК-2, ПК-1)
49. Закон о техническом регулировании и сертификация продукции и услуг (УК-2, ПК-1).
50. Как подразделяется пищевая продукция по срокам годности. Привести примеры (УК-2, ПК-1).
51. Порядок разработки ТИ, рецептур и норм расхода при производстве продукции (УК-2, ПК-1).
52. Объекты обязательной сертификации продукции и услуг (УК-2, ПК-1)
53. Метрологическое обеспечение производства и контроля пищевой продукции (УК-2, ПК-1).
54. Порядок внесения изменений и дополнений в НТД (УК-2, ПК-1).
55. Объекты добровольной сертификации продукции и услуг (УК-2, ПК-1).
56. Кто является заявителем при декларировании соответствия продукции, его права и обязанности (УК-2, ПК-1).
57. Сертификация отдельной партии пищевой продукции: порядок, схема, сроки (УК-2, ПК-1).
58. Закон о техническом регулировании: новые положения об основополагающих НТД (УК-2, ПК-1).

59. Сертификация серийно выпускаемой пищевой продукции: порядок, схемы, сроки (УК-2, ПК-1).

60. Предельно допустимые концентрации (ПДК) чужеродных веществ в пищевой продукции: определение и некоторые значения (УК-2, ПК-1).

### 6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «зачтено»	<p>Выполнение полного объема работы; правильные и четкие ответы на основные и дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам;</p> <p>- полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины: технологические схемы и процессы производства пищевой продукции общественного питания; методы оценки качества и безопасности пищевой продукции; порядок государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований технических регламентов; система контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности;</p> <p>- умение работать с государственными стандартами, правилами стандартизации, регламентами; проводить расчеты рецептур, норм расхода сырья материалов, тары, пищевой ценности продукции; устанавливать показатели качества и безопасности для разрабатываемой продукции и выбирать средства измерений и контроля их; применять технологические инструкции и нормативы; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; устанавливать требования к документообороту на предприятии; оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения;</p> <p>- владение навыками устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области произ-</p>	<p>Тестовые задания (31-40 баллов)</p> <p>Реферат (9-10 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (38-50 баллов)</p>

	водства продукции предприятий питания; навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; навыками использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности; навыками осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению.	
Базовый (50-74 балла) «зачтено»	<p>Выполнение объема работ на 75-80%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам;</p> <p>- знание учебного материала из разных разделов дисциплины: технологические схемы и процессы производства пищевой продукции общественного питания; методы оценки качества и безопасности пищевой продукции; порядок государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований технических регламентов; система контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности;</p> <p>- умение работать с государственными стандартами, правилами стандартизации, регламентами; проводить расчеты рецептур, норм расхода сырья материалов, тары, пищевой ценности продукции; устанавливать показатели качества и безопасности для разрабатываемой продукции и выбирать средства измерений и контроля их; применять технологические инструкции и нормативы; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; устанавливать требования к документообороту на предприятии; оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения;</p> <p>- владение навыками устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания; навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; навыками использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности; навыками осуществлять анализ результатов научных</p>	<p>Тестовые задания (21-30 баллов)</p> <p>Реферат (7-8 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (25-37 баллов)</p>

	исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению.	
Пороговый (35-49 баллов) «зачтено»	<p>Выполнение объема работы на 50-60%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения</p> <p>- знание учебного материала из разных разделов дисциплины: технологические схемы и процессы производства пищевой продукции общественного питания; методы оценки качества и безопасности пищевой продукции; порядок государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований технических регламентов; система контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности;</p> <p>- умение работать с государственными стандартами, правилами стандартизации, регламентами; проводить расчеты рецептур, норм расхода сырья материалов, тары, пищевой ценности продукции; устанавливать показатели качества и безопасности для разрабатываемой продукции и выбирать средства измерений и контроля их; применять технологические инструкции и нормативы; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; устанавливать требования к документообороту на предприятии; оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения;</p> <p>- владение навыками устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания; навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; навыками использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности; навыками осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению</p>	<p>Тестовые задания (11-20 баллов)</p> <p>Реферат (5-6 баллов)</p> <p>Вопросы для зачета (18-24 баллов)</p>
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «незачтено»	<p>Выполнено менее 50% объема работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение</p> <p>- незнание учебного материала из разных разделов дисциплины;</p>	<p>Тестовые задания (0-10 баллов)</p> <p>Реферат (0-4 балла)</p> <p>Вопросы для зачета (0-17 баллов)</p>

	<p>- неумение работать с государственными стандартами, правилами стандартизации, регламентами; проводить расчеты рецептур, норм расхода сырья материалов, тары, пищевой ценности продукции; устанавливать показатели качества и безопасности для разрабатываемой продукции и выбирать средства измерений и контроля их; применять технологические инструкции и нормативы; неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления;</p> <p>- невладение навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p>	
--	---	--

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1 Учебная литература**

1. Винницкая В.Ф., Кучина А.В. Разработка НТД. – МичГАУ, 2009.
2. Основы стандартизации и сертификации товарной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие. — Электрон. дан. — Минск: "Вышэйшая школа", 2008. – 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65269>. — Загл. с экрана
3. ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. М.: Госстандарт. 2001. – С.32
4. ГОСТ Р 1.5.2004 Национальные стандарты РФ.М.: ИПК Изд. стандартов. 2005-С.32.
5. ГОСТ Р 1.4.-2004 Стандарты организаций. – М.: ИПК Изд. стандартов.2005. – С.6.
6. ФЗ «О техническом регулировании». – М.: ИПК Изд. стандартов. 2003. – С.36.
7. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 г. № 769
8. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 9.12.2011 г. № 880.
9. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" от 20 июля 2012 г. № 58.
10. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
11. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 9.12.2011 г. № 881.

### **7.2 Методические указания по освоению дисциплины**

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Разработка нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания» для обучающихся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология продуктов функционального и профилактического питания, Мичуринск, 2025.
2. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Разработка нормативно-технической документации на новые виды про-

дуктов питания» для обучающихся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология продуктов функционального и профилактического питания, Мичуринск, 2025.

### **7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

#### **7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 04-УТ/2024)
3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукоنت»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)
4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)
5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.02.2024 № 101/НЭБ/4712-п)
7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

#### **7.3.2. Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 28.02.2025 № 12413 /13900/ЭС).
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 28.02.2025 № 194-01/2025).



### 7.3.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 05.09.2024 № 512/2024)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru).
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

### 7.3.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 09.12.2024 № б/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно

6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagius.ru">https://docs.antiplagius.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

### 7.3.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

### 7.3.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](https://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

### 7.3.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	УК-2 ПК-1	ИД-1 <sub>УК-2</sub> ИД-2 <sub>УК-2</sub> ИД-3 <sub>УК-2</sub> ИД-1 <sub>ПК-1</sub> ИД-2 <sub>ПК-1</sub> ИД-3 <sub>ПК-1</sub>
	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	УК-2 ПК-1	ИД-1 <sub>УК-2</sub> ИД-2 <sub>УК-2</sub> ИД-3 <sub>УК-2</sub> ИД-1 <sub>ПК-1</sub> ИД-2 <sub>ПК-1</sub> ИД-3 <sub>ПК-1</sub>

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)  
Оснащенность:

1. Колонки Мiсго (инв. № 2101041811);
  2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814);
  3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810);
  4. Проектор СТ - 180 С (инв. № 2101041808);
  5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943
- Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130А, 5/14)

Оснащенность:

1. Шкафы лабораторные металлические (инв. № 1101041124, 1101041125);
2. Шкаф лабораторный (инв. № 1101040683);
3. Центрифуга МПВ-340 (инв. № 1101040645);
4. Центрифуга МРВ-310 (инв. № 1101040644);
5. Фотоэлектрический колориметр (инв. № 1101041214);
6. Ультратермостат УТУ-4 (инв. № 1101040643);
7. Титратор (инв. № 1101040688);
8. Бани водяные (инв. № 1101040694, 1101040693);
9. Баня песочно-масляная (инв. № 1101040628);
10. Баня со встряхивателем (инв. № 1101040629);
11. Весы 500 г (инв. № 1101041154);
12. Весы 50 г (инв. № 1101041155);
13. Весы быстродействующие (инв. № 1101040747);
14. Гомогенизатор МПВ-302 (инв. № 1101040619);
15. Гомогенизатор (инв. № 41013400014);
16. Декситометр (инв. № 1101041224);
17. Мешалка лабораторная МЛ- 4 (инв. № 1101040633);
18. Мешалка магнитная (инв. № 1101040703);
19. Мешалка магнитная ММ-6 (инв. № 1101040631);
20. Мойка ультразвуковая УК-4 (инв. № 1101040639);
21. рН-метры (инв. № 1101040699, 1101040698);
22. рН-метр Н-5170 (инв. № 1101040636);
23. Стерилизатор ПВ-2а (инв. № 1101041142);
24. Стол для весов (инв. № 1101041113);
25. Столы для приборов (инв. № 1101041109, 1101041108, 1101041101);
26. Стол для титрования (инв. № 1101041185);
27. Столы лабораторные 1,75м (инв. № 1101041181, 1101041180, 1101041179, 1101041178, 1101041177, 1101041176, 1101041175, 1101041174);
28. Стол рабочий (инв. № 1101040761);
29. Сушилка вакуумная (инв. № 1101040667);
30. Термостаты (инв. № 1101040690, 1101040689);
31. Термостат биологический БТ-120 (инв. № 1101041145).

3. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. № 2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. № 2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. № 2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. № 2101045278)

5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины «Разработка нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. №1028

Авторы:

профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н. Блинникова О.М.

Рецензент: заведующий кафедрой технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, доцент, к.с.-х.н. Данилин С.И.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводств (протокол № 10 от 13 мая 2024 г.).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол №10 от 20 мая 2024г.).

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета (протокол № 09 от 23 мая 2024 г.).

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства (протокол № 8 от 8 апреля 2025 г.).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол №8 от 21 апреля 2025 г.).

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета (протокол № 08 от 23 апреля 2025 г.).

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства